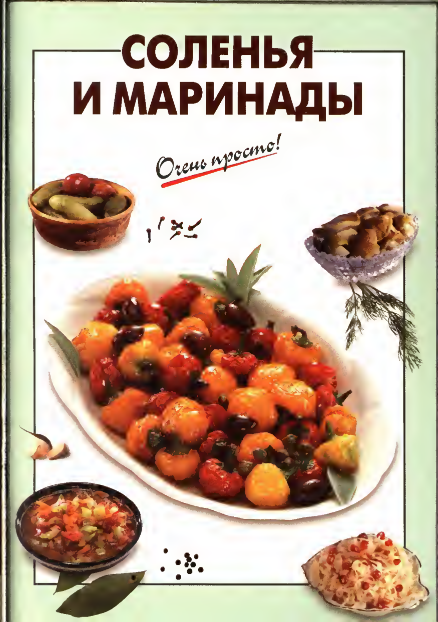

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ
Очень просто!

Очень просто!

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ



Санкт-Петербург
Терция
Москва
ЭКСМО
2010

УДК 641/642
ББК 36.997
С 60

Составитель *Г. С. Выдревич*

Соленья и марииады / Сост. Г. С. Выдревич. — М. : Эксмо ;
С 60 СПб. : Терция, 2010. — 64 с.

Купить свежие или консервированые овощи и фрукты круглый год — давно уже не проблема. Но вряд ли кто-ибудь станет спорить, что продукты, купленные в магазиие, не могут соперничать с ароматными солеными нли маринованными грибами, хрустящими солеными огурчиками или сочыми консервированными помидорами, приготовлеиными своими руками. Причем все это не только удивительно вкусио, но и полезио. Ведь консервированные овощи и фрукты практически не уступают свежим по содержанию витаминов и минеральных веществ.

В этой книге вы найдете множество рецептов приготовления соленых, маринованых и консервированных овощей, фруктов и ягод, которые помогут вам радовать себя и близкнх вкуснейшими закусками круглый год.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-33860-3

ПРЕДИСЛОВИЕ

Купить свежие или консервированные овощи и фрукты круглый год – давно уже не проблема. Но вряд ли кто-нибудь станет спорить, что продукты, купленные в магазине, могут соперничать с ароматными солеными или маринованными грибами, хрустящими солеными огурчиками или сочными консервированными помидорами, приготовленными своими руками. Причем все это не только удивительно вкусно, но и полезно. Ведь консервированные овощи и фрукты практически не уступают свежим по содержанию витаминов и минеральных веществ.

Продукты консервируют для того, чтобы их можно было хранить и они долго не портились, то есть нужно ликвидировать возможность образования и жизни бактерий, плесени и дрожжей, из-за которых портятся продукты. В домашних условиях для этого используют высокую или низкую температуру, обезвоживание (засушку), соление, маринование, квашение и консервирование с помощью сахара. Дома можно изготавливать практически любые заготовки, но прежде всего хозяйки солят, маринуют и т. д. овощи и фрукты.

Один из самых распространенных и доступных овощей – *капуста*. В ней содержится много биологически активных веществ, необходимых для нашего организма. Это, кроме того, богатейший источник калия, железа и витамина С. В ней также довольно много витамина Р (в 100 г капусты содержится суточная норма). Капуста способна укреплять сосуды, понижать



давление, обладает антисклеротическим действием. Этот овощ – кладезь клетчатки, стимулирующей работу кишечника. Есть в нем и малоизученные вещества, такие как витамин U и тартроновая кислота. Известно лишь, что тартроновая кислота (которая, кстати, разрушается при тепловой обработке) задерживает превращение углеводов в жир, а витамин U способствует залечиванию язвы.

Искусство квашения капусты на Руси известно на протяжении многих веков. Лекари даже считали, что квашеная капуста намного полезнее свежей. И в этом убеждении есть немалая доля правды. При квашении этого овоща образуется молочная кислота, которая очищает кишечник от шлаков, помогает бороться со многими микроорганизмами, подлечивает желудок и кишечник, укрепляет иммунитет. Капустный рассол – напиток, богатый витаминами. Если правильно хранить капусту (в рассоле и под гнетом), она сохраняет витамины более полугода. Интересно, что в капусте, заквашенной в кочанах, витаминов в 1,5–2 раза больше, чем в шинкованной.

Прежде чем квасить или мариновать капусту, ее надо подготовить. Прежде всего кочан нужно очистить от грязных, поврежденных и зеленых листьев. Если вы намерены квасить овощи целиком, на этом подготовка и заканчивается. Если вы предпочитаете другой вариант, придется еще и удалить кочерыжку, а затем тонко нашинковать листья. Далее возможностей манипуляций – множество. В этой книге вы найдете немало рецептов.

Квашеную и маринованную капусту можно использовать как закуску, добавлять в щи, тушить.

Огурцы вопреки распространенному мнению – весьма полезные овощи. Они стимулируют пищеварение, помогают очистить кишечник, нормализуют водно-солевой баланс, очищают кожу, стимулируют обмен веществ, обладают мочегонным действием.

Способов засолки, консервирования и маринования огурцов немало. Конкретные советы вы найдете в рецеп-

тах, а общие правила таковы. Чтобы огурчики вышли на славу, выбирайте некрупные и очень свежие плоды с черными колючками. Огурцы с белыми колючками относятся к скоропортящимся десертным сортам. Если у вас когда-нибудь «взрывались» банки – вы выбрали неподходящий сорт. Лучшими сортами для засолки считаются нежинские, Муромские, вязниковские.

Перед консервированием огурцы нужно обрезать с двух сторон и положить в воду. Это делается для того, чтобы из плодов вышел воздух. Соль нужно использовать только крупную, не йодированную. Зелень для засолки (укроп, листья черной смородины, дуба, вишни, хрена и т. д. – по вашему вкусу) необходимо тщательно вымыть и ошпарить, а банки и крышки – простерилизовать.

Для справки: чтобы получить трехлитровую банку соленых огурцов, нужно 1,5–1,7 кг свежих и 1,5 л воды.

Соленые, консервированные и маринованные огурцы добавляют в супы и салаты, используют как гарнир или закуску. В рассоле можно, например, варить рыбу.

Во многих рецептах вне зависимости от того, какие овощи консервируются, встречаются слова «двойная (двукратная) заливка» или «тройная (трехкратная) заливка». Это означает, что овощи, разложенные по банкам, заливают горячим рассолом или маринадом, выдерживают в течение 3–5 мин, затем сливают, доводят жидкость до кипения, снова заливают ею овощи – один или два раза.

О пользе *помидоров*, наверное, знают все. В них содержится много витаминов и полезных органических кислот. Этот овощ помогает бороться с авитаминозами, улучшает пищеварение, полезен тем, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями, обладает антибактериальными свойствами.

Соленые и маринованные помидоры – это и прекрасная закуска, и прекрасное дополнение к повседневному обеду. Для засолки и маринада можно использовать зеленые, полуспелые и спелые плоды. Солят их практически так же,



как огурцы. Чтобы помидоры оставались твердыми и приобрели особый запах и вкус, нужно обязательно добавлять пряные травы и специи: укроп, лист черной смородины или вишни, корень или листья хрена, чеснок, горький перец. Плоды лучше выбирать некрупные, твердые, без малейших повреждений.

Кабачок – исключительно полезный овощ. Это не только кладезь калия, это богатый источник натрия, кальция, магния, фосфора, меди, железа, органических кислот, витаминов С, B_1 и B_2. Он улучшает работу желудочно-кишечного тракта, полезен при малокровии и атеросклерозе, диетологи рекомендуют его тем, кто страдает болезнями желудка, желчного пузыря, сердечно-сосудистыми заболеваниями, ожирением, гипертонией. В кабачке мало клетчатки, он прекрасно усваивается, практически никогда не вызывает аллергии.

И соленые, и маринованные, и консервированные кабачки – это не только полезно, но еще и необычайно вкусно. Их используют как закуску, гарниры или компоненты различных салатов.

Привычные для нас «синенькие» – *баклажаны* – бывают также белыми, черными, полосатыми. Кроме того, форма у них тоже разнообразная: и шар, и серп, и змейка. О полезности баклажанов говорил еще Авиценна, и с ним полностью согласны современные специалисты.

Этот овощ, например, снижает содержание «плохого» холестерина в крови, в нем есть витамины С, B_1, никотиновая кислота (витамин РР), фосфор, калий, кальций, алюминий, марганец, железо, цинк. Хорош он и для тех, кто следит за фигурой: в баклажане много клетчатки, помогающей выводить шлаки и лишнюю жидкость, и мало калорий.

Соленые и маринованные (иногда при этом еще и фаршированные) баклажаны – прекрасная закуска или гарнир к мясу, птице и рыбе.

Поистине уникальный овощ – *зеленый горошек*. Белка в нем почти столько же, сколько в говядине, причем



в нем есть практически все незаменимые аминокислоты. По содержанию крахмала он близок к картофелю. И витаминов с аминокислотами полно. Полстакана зерен свежего гороха содержат суточную дозу витамина РР, обладающего противоопухолевым и антиатеросклеротическим действием.

А еще в горошке есть фолиевая кислота, витамины С и В, йод, калий, магний, селен, кальций, железо. Кроме того, по утверждению многих диетологов, у тех, кто регулярно ест горох, кожа будет бархатистой и гладкой.

Для заготовок подходят сорта с крупными зернами. Их нужно собирать сразу, как только они созреют, и консервировать в этот же день. А уж как потом использовать заготовки – решайте сами: их можно добавлять в салаты, супы, вторые блюда, использовать как гарнир.

Трудно найти человека, который не любил бы соленые и маринованные *грибы*. Грибы – уникальное природное создание. Белка в них даже больше, чем в мясе, а кроме того, есть клетчатка, углеводы, аминокислоты, жирные кислоты, эфирные масла. Есть в них и лецитин, который препятствует отложению холестерина. А витаминов в грибах даже больше, чем в овощах, фруктах и других продуктах. Это и витамины группы В, и РР, и D, и А.

Но, пожалуй, самое главное то, что в грибах много серы и полисахаридов, именно поэтому их можно считать одним из главных средств борьбы с онкологическими заболеваниями. Беда в том, что, прогревая грибы до 100° С, мы губим все их лечебные свойства. Поэтому самыми полезными можно считать грибы, засоленные в сыром виде.

Правда, не нужно забывать, что грибы очень калорийны и потому считаются тяжелой пищей, ибо усваиваются медленнее, чем мясо.

Для засолки можно использовать любые грибы. Кто-то разбирает их по сортам, кто-то предпочитает смесь. Грузди, горькушки, валуи перед приготовлением нужно выма-



чивать в течение нескольких дней, меняя воду, чтобы ушла горечь.

Маринуют обычно «благородные» грибы: белые, подосиновики, подберезовики. Но не менее хороши маринованные маслята, лисички, опята.

Соленые и маринованные грибы – это превосходная закуска. Из них также можно готовить салаты или (после предварительного вымачивания) вторые блюда, супы.

В общем, лето дает нам огромное количество продуктов, которые можно заготавливать впрок, чтобы долгой зимой радовать себя и близких.

СОЛЕНЬЯ



Соленые арбузы

Для рассола: 10 л воды, 600–800 г соли.

Примерно одинаковые по размеру (не очень крупные) арбузы тщательно вымыть холодной водой, обтереть, в нескольких местах проколоть корку острой деревянной палочкой, а затем плотно уложить в бочку. Залить рассолом, плотно укупорить. Выдержать в течение 2–3 дней при температуре около 20° С. Затем долить рассол до верха бочки, укупорить. Можно не укупоривать, а накрыть холстом, затем деревянной крышкой, а сверху положить гнет. Следить за тем, чтобы арбузы всегда были покрыты рассолом. Образующуюся плесень удалять.

Хранить при температуре от +1° С до –1° С.



Арбузы, квашенные в капусте

10 кг белокочанной капусты, арбузы весом до 2 кг, 200 г соли.



Капусту тонко нашинковать, смешать с солью. Арбузы тщательно вымыть холодной водой.

На дно бочки положить слой капусты (толщиной около 10 см), на нее – арбузы на расстоянии около 2 см друг от друга и от стенок бочки. Пустоты заполнить капустой. На арбузы также выложить капусту. Накрыть полотняной салфеткой, затем деревянным кругом. Прижать гнетом.

Если арбузы помещаются в несколько слоев, между ними должна лежать капуста.



Баклажаны, соленые с чесноком

10 кг баклажанов, 250 г чеснока, 20 лавровых листьев, рассол.

Для рассола: на 5 л воды – 200 г соли.

Мелкие баклажаны без повреждений вымыть, опустить в кипящий рассол (на 7 л воды – 500 г соли) на 3–5 мин, а затем сразу же окунуть в ледяную воду. Охлажденные баклажаны сильно отжать, пока с них не перестанет стекать вода, а потом разрезать вдоль так, чтобы разрез немного не доходил до плодоножки. Положить внутрь размятый чеснок, половинки плодов соединить и уложить в посуду для засолки, плотно прижимая друг к другу. Накрыть салфеткой и кружком или тарелкой, прижать гнетом, залить рассолом.



Соленые баклажаны

На 1 л воды – 2,5 ст. ложки соли.

Баклажаны, чеснок.

Ровные спелые баклажаны без повреждений промыть, удалить плодоножки. Опустить в кипящую воду на 7–10 мин, слегка остудить. Наколоть вилкой в нескольких местах, прижать гнетом и оставить на ночь. Подготовленные баклажаны нашпиговать чесноком, сложить в неокисляющуюся посуду, прижать гнетом, залить рассолом. Солить в течение 10–12 дней.

Баклажаны разложить по стеклянным банкам, залить рассолом, простерилизовать в течение 20 мин и укупорить.



Соленые фаршированные баклажаны

10 кг баклажанов, 200 г чеснока, 1,5 кг моркови, 1 кг петрушки, 500 г сладкого перца, 7 кг томатной пасты, 25 г лаврового листа, 2,5 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Мелкие или средние баклажаны без повреждений тщательно вымыть, опустить в кипящий рассол (на 7 л воды — 500 г соли) на 3–5 мин, затем переложить в ледяную воду и остудить. Охлажденные баклажаны сильно отжать, пока с них не перестанет стекать вода, а затем разрезать вдоль так, чтобы разрез немного не доходил до плодоножки.

Приготовить начинку. Чеснок размять. Морковь очистить и натереть на мелкой терке (можно отварить, а затем натереть на крупной терке). Петрушку вымыть, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать очень тонкой соломкой или мелкими кубиками. Ингредиенты соединить, добавить черный перец, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Баклажаны нафаршировать овощной смесью, перевязать нитками, плотно уложить в тару для засолки, закрыть салфеткой, кружком или тарелкой, прижать гнетом,



а затем залить подсоленной томатной пастой. В пасту окунуть лавровый лист.

Время засаливания – 30–35 дней.



Квашеные баклажаны

10 кг баклажанов, 8 кг моркови, 400 г пастернака, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки, 1,2 кг репчатого лука, растительное масло, красный молотый перец.

Для рассола: 6 л воды, 300 мл 6%-го уксуса, 50 г сахара, 300 г соли.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, опустить в подсоленную воду на 2–3 ч. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой, обжарить. Пастернак, сельдерей и петрушку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Ингредиенты соединить, поперчить и перемешать.

Баклажаны отжать, разрезать вдоль пополам, начинить овощной смесью, половинки плотно прижать друг к другу.

Подготовленные баклажаны поставить вертикально не очень плотно друг к другу в посуду для засолки, залить рассолом. Выдержать в течение 4–5 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Время квашения – месяц.





Квашеная капуста (традиционный способ)

2 кг белокочанной капусты, 2 средние моркови, 5 ч. ложек соли.



Капусту очистить от поврежденных и грязных листьев и тонко нашинковать. Несколько целых листьев отложить. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

Нашинкованную капусту положить в эмалированную посуду, посолить, перетереть руками до образования сока. Добавить морковь, перемешать. Смесь плотно умять, накрыть целыми капустными листьями, прижать гнетом. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем переставить на холод. В соль можно добавить 1 ч. ложку размятых семян укропа. В капусту иногда кладут нарезанные дольками антоновские яблоки, целые или разрезанные на 2–4 части небольшие кочаны капусты.



Капуста, квашенная с овощами

5 кочанов белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кабачок, 5–6 шт. крупной моркови, 2 головки чеснока, 0,25 стручка жгучего перца, зелень петрушки, кинза, укроп.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли.

Средние кочаны очистить от грязных и поврежденных листьев. Каждый кочан разрезать на четыре части вместе с кочерыжкой. Опустить в кипящую воду на 5 мин, а затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, опустить на 5 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать крупными кружочками. Кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать толстыми кружочками. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок крупно нарезать. Зелень (в большом количе-



стве) вымыть, обсушить, крупно нарезать. Жгучий перец очистить от семян, нарезать.

Капусту, сладкий перец, кабачок и помидоры перемешать, плотно уложить слоями в тару, пересыпая каждый слой чесноком, морковью, зеленью и жгучим перцем.

Приготовить рассол. Воду довести до кипения, растворить в ней соль, остудить, процедить. Залить овощи рассолом, накрыть салфеткой или марлей, прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуре в течение трех дней. Готовую капусту хранить в прохладном месте.



Квашеная капуста (быстрый способ)

10 кг белокочанной капусты, 600 г моркови.

Для рассола: на 1 л воды — 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

Капусту и морковь соединить, перемешать, выложить в эмалированную посуду. Приготовить рассол, довести его до кипения и залить им смесь капусты с морковью. Выдержать при комнатной температуре в течение 2 дней, а затем переставить в прохладное место.



Капуста, квашенная целыми кочанами

Некрупные кочаны белокочанной капусты, огуречный рассол, соль.

Кочаны очистить от неплотно прилегающих листьев, сложить в глубокую посуду, залить подсоленной горячей водой, довести ее до кипения. Снять посуду с огня, дать кочанам настояться в течение получаса, после чего извлечь их из отвара, промыть холодной водой и остудить.

Остывшие кочаны сложить в тару для засолки неплотно друг к другу, залить огуречным рассолом.

Время квашения – не больше месяца.



Капуста, засоленная по-гурийски



Белокочанная капуста, свекла, чеснок, корень сельдерея. Для рассола: на 1 л воды – 1 ст. ложка соли.

Небольшие кочаны очистить от грязных и поврежденных листьев, а затем разрезать каждый на шесть – восемь крупных ломтей, захватывая кочерыжку. Свеклу тщательно вымыть, очистить, нарезать пластинами толщиной около 0,5 см. Чеснок крупно нарезать. Сельдерей очистить и крупно нарезать. В тару для засолки выложить слоями свеклу и капусту, густо посыпая каждый слой чесноком и сельдереем. Залить все горячим рассолом, накрыть кружком, прижать гнетом.



Капуста, засоленная по-болгарски

40 кг белокочанной капусты, 10 кг краснокочанной капусты, 20 л воды, 1,6 кг соли, ячмень.



Кочаны очистить от грязных и поврежденных листьев. У основания кочерыжек сделать крестообразный надрез.

На дно кадки с отверстием для стока рассола положить немного ячменя, а затем уложить кочаны вверх кочерыжками. Накрыть кочаны крестовиной, прижать гнетом.

Соль растворить в кипящей воде, процедить. Получившимся рассолом залить капусту так, чтобы он полностью покрывал ее.

Чтобы капуста просолилась равномерно, в первую неделю нужно сливать и снова заливать рассол через день, во вторую — через два дня, а затем — раз в неделю.



Соленая фаршированная капуста

Белокочанная капуста, яблоки, морковь, корень петрушки или маринованные груши и сливы.

Для рассола: на 1 л воды — 1 ст. ложка свекольного сока или кваса, 50 г соли.

Рыхлые небольшие кочаны очистить от грязных и поврежденных листьев, каждый разрезать на четыре части. Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать тонкими дольками. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Капусту обдать крутым кипятком, а затем остудить. Между листьями остывшей капусты разложить дольки яблок, кружочки моркови и петрушки.

Фаршированную капусту уложить в посуду, залить рассолом, накрыть салфеткой и кружком, прижать нетяжелым гнетом. Солить при комнатной температуре



в течение трех – пяти дней. Хранить в прохладном месте. В качестве начинки можно также использовать маринованные груши и сливы.



Соленая цветная капуста

Для бланширования: на 1 л воды – 1 г лимонной кислоты, 10 г соли.

Для рассола: на 1 л воды – 3 г лимонной кислоты, 50 г соли.

Кочаны капусты очистить от листьев, тщательно вымыть, разобрать на соцветия. Опустить их в кипящий раствор для бланширования на 3–4 мин, а затем переложить в холодную воду и остудить.

Капусту уложить в тару, плотно прижимая соцветия друг к другу, залить холодным рассолом. Накрыть салфеткой или марлей, положить кружок, прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуры до начала брожения (рассол должен помутнеть, а на поверхности появится пена), а затем перенести в холодное место.



Капуста, квашенная с изюмом

1 кг белокочанной капусты, 1 морковь, 3 ст. ложки изюма без косточек, 1 ст. ложка соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, вымыть, обсушить, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Изюм



тщательно вымыть и обсушить. Ингредиенты соединить, посолить, перемешать. Получившуюся смесь выложить в тару для засолки, прижать. Накрыть целыми капустными листьями, положить сверху кружок, прижать гнетом.

В течение первых трех дней удалять пену, образующуюся при брожении. На четвертый день переставить капусту в прохладное место. Время засолки – две недели.



Капуста, квашенная с виноградом

2 кг белокочанной капусты, 1 кг винограда, 2–3 моркови, 100 г базилика.

Для рассола: на 1 л воды – 100 г меда, 15 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Ягоды винограда перебрать, вымыть. Базилик вымыть, обсушить, нарезать.

Капусту и морковь соединить, перемешать, выложить в тару для засолки, перекладывая виноградом и базиликом. Залить кипящим рассолом, накрыть так, чтобы остался доступ для воздуха.

Время квашения – одни сутки.



Капуста, квашенная с укропом или тмином

10 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 25 г семян укропа или тмина, 200–250 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной или средней терке. Капусту залить горячей водой так, чтобы она полностью покрывала капусту. Выдержать в течение 3–5 мин, воду слить. Капусту соединить с морковью и семенами укропа или тмина, посолить, тщательно перемешать. Выложить в тару для засолки, накрыть салфеткой и кружком, прижать гнетом.

Капуста, обработанная таким образом, квасится быстрее, но и хранится недолго.



Квашеная капуста «Быстрая»



На 1 кг белокочанной капусты – 50 г моркови.

Для рассола: на 1 л воды – 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Капусту и морковь соединить, слегка посолить, аккуратно перемешать, не перетирая.

Приготовить рассол: вскипятить воду, растворить в ней сахар и соль. Капусту с морковью залить горячим рассолом. Выдержать при комнатной температуре в течение 2–3 дней, а затем поставить в прохладное темное место.



Квашеная салатная капуста

На пол-литровую банку: 200 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 яблоко.



Для рассола: на 1 л воды — 40 г сахара, 40 г соли.

Капусту очистить от грубых частей листьев, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от сердцевины, нарезать тонкими дольками.

Ингредиенты соединить, перемешать, плотно уложить в стеклянные банки, залить горячим рассолом. Накрыть банки крышками и простерилизовать.

Пол-литровую банку нужно стерилизовать в течение 10 мин, литровую — в течение 15 мин.



Квашеная овощная смесь

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 2 кг моркови, 1 стручок жгучего перца, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г зеленого лука, 6 ст. ложек соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, удалить кочерыжку, тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Жгучий перец вымыть, обсушить, очистить от семян, крупно нарезать. Помидоры и огурцы вымыть, крупные разрезать пополам, мелкие оставить целыми. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, каждый стручок разрезать пополам. Зеленый лук вымыть и крупно нарезать.

Ингредиенты соединить, посолить, перемешать. Получившуюся смесь положить в эмалированную тару для засолки, накрыть салфеткой, прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуре в течение недели,



время от времени протыкая деревянной палочкой. Готовую смесь хранить в прохладном месте.



Капуста, засоленная с помидорами

3 кг белокочанной капусты, 1 кг мелких бурых помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 морковь, 3 ст. ложки соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, каждый разрезать пополам.

Соединить капусту, сладкий перец и морковь, посолить, перемешать. В тару для засолки уложить слоями капустную смесь и помидоры. Накрыть марлей, прижать гнетом, поставить в холодное место.



Капуста, квашенная по-грузински

10 кг белокочанной капусты, 3–4 кг свеклы, 500–600 г жгучего стручкового перца, 700–800 г зелени сельдерея, 120 г зелени петрушки, 10–15 лавровых листьев.

Для рассола: на 10 л воды — 600–700 г соли.

Кочаны очистить от грязных и поврежденных листьев, каждый разрезать на восемь частей вместе с



кочерыжкой. Свеклу вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Перец вымыть, очистить от семян, крупно нарезать. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарезать.

Капусту уложить в тару для засолки, перекладывая ломтиками свеклы, кусочками перца, зеленью и лавровым листом. Залить горячим рассолом, накрыть салфеткой или марлей, прикрыть кружком, прижать гнетом.



Капуста, квашенная с яблоками и луком

На 1 кг белокочанной капусты: 1 яблоко, 1 луковица, 0,5 ст. ложки тмина, 15 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, удалить кочерыжки, тонко нашинковать. Яблоко вымыть, очистить от сердцевины, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Ингредиенты соединить, добавить тмин и соль, перемешать, плотно уложить в тару для засолки, накрыть кружком, прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуре в течение двух недель, время от времени промывая кружок. При необходимости можно подлить соленую соду (на 1 л воды – 15 г соли).



Капуста, квашенная с огурцами

10 кг белокочанной капусты, 3 кг мелких огурцов, 1 кг моркови, 100 г зонтиков укропа, 350 г соли.



Для рассола: на 1 л воды – 200 г сахара, 50 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Огурцы тщательно вымыть в очень холодной воде. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или тонкими кружочками.

Капусту соединить с морковью, перемешать. В тару для засолки выложить слоями смесь капусты с морковью и огурцы, плотно прижимая их друг к другу. Каждый слой проложить укропом и посолить. Накрыть салфеткой, положить кружок, прижать гнетом. Через один-два дня сок должен проступить на поверхности. Если этого не произойдет, добавить рассол.



Капуста, квашенная по-чешски

7 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 500 г репчатого лука, лавровый лист, черный перец горошком, 100 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, а также кочерыжек, нашинковать, перетереть с солью. Морковь вымыть, очистить, тонко нашинковать или натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. Ингредиенты соединить, перемешать, добавить перец и лавровый лист по вкусу, плотно уложить в тару для засолки, утрамбовать, прижать гнетом. Выдержать в течение трех дней при комнатной температуре, затем проколоть в нескольких местах, чтобы вышли газы. На четвертый день отжать от рассола, разложить по стеклянным банкам, утрамбовать. Отжатый рассол довести до кипения, залить им



капусту, прикрыть банки крышками. Простерилизовать в течение 20 мин, затем укупорить.



Капуста, квашенная с черносливом

5 кг белокочанной капусты, 500 г чернослива без косточек, 300 г сахара, 250 мл свекольного сока, 1 л воды, 5 бутонов гвоздики, 75 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, крупно нарезать, залить крутым кипятком, выдержать, пока вода не остынет, после чего воду слить.

Чернослив отварить в воде с сахаром, гвоздикой и солью. Получившимся отваром залить капусту, затем добавить свекольный сок. Накрыть салфеткой, прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуре в течение двух-трех дней. Готовую капусту хранить в холодном месте.



Капуста, квашенная с яблоками и грибами

3 кг белокочанной капусты, 400 г яблок, 700 г свежих грибов, 200 г моркови, 120 г соли.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать дольками. Грибы очистить, вымыть, нарезать пластинками. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Капусту посолить, выложить в посуду для засолки, пересыпая яблоками, грибами и морковью. Примять, накрыть салфеткой, прижать кружком и гнетом. Поставить в прохладное место.

Капуста готова, когда сок перестанет бродить и станет прозрачным. Хранить в холодном месте.



Квашеный чеснок

1 кг чеснока, 600 мл воды, 30 мл 6%-го уксуса, 30 г соли.

Головки чеснока очистить, вымыть, положить в питьевую воду на 6–8 ч, затем промыть в проточной воде.

Воду довести до кипения, добавить уксус и соль. Когда соль растворится, рассол процедить, остудить.

Чеснок разложить по стеклянным банкам, залить рассолом. Поставить в прохладное место на 10–14 дней. По мере необходимости доливать рассол, приготовленный из расчета: 1 л воды, 20 мл уксуса, 20 мл соли.

На дно банок и сверху на чеснок можно положить укроп из расчета 10 г укропа на 1 кг чеснока.



Соленый стручковый сахарный горох

Для рассола: 3–4 стакана воды, 1 стакан соли.

Молодые стручки гороха вымыть, разложить по стеклянным банкам, залить горячим рассолом. Когда рассол остынет, банки укупорить.



Перед употреблением горох извлечь из рассола, положить в холодную воду на 2 ч, а затем отварить в большом количестве воды.



Квашеные стрелки чеснока

1,5 кг стрелок чеснока.
Для рассола: 600 мл воды, 30 мл винного уксуса, 30 г соли.

Стрелки чеснока вымыть, нарезать, опустить в кипящую воду на 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, залить холодной водой и остудить. Подготовленный чеснок разложить по стеклянным банкам и утрамбовать.

Воду довести до кипения, растворить в ней соль, добавить уксус. Получившийся рассол остудить, залить им чеснок. Накрыть чеснок мокрыми салфетками, прижать решеткой или кружками, сверху положить груз. Банки держать при комнатной температуре до завершения брожения, а затем хранить в прохладном сухом месте.



Соленые огурцы

На трехлитровую банку: 2 кг огурцов, 50 г укропа, 50 г эстрагона, 50 г базилика, 10 г хрена, 4 дольки чеснока, стручковый жгучий перец.
Для рассола: на 1 л воды — 60 г соли.

Огурцы тщательно вымыть, уложить в стеклянную банку, залить рассолом, прикрыть тару крышкой, выдержать при комнатной температуре в течение трех-

четырех дней, пока не начнется брожение. После этого рассол слить и прокипятить, огурцы промыть, снова уложить в банки. Добавить тщательно вымытую зелень, жгучий перец по вкусу и чеснок, залить горячим рассолом. Банку простерилизовать в течение 10–15 мин и сразу же укупорить.



Хрустящие соленые огурцы

На литровую банку: 650 г огурцов, 25 г укропа, 2 дольки чеснока, 4 листа черной смородины, 4 листа дуба, жгучий перец.

Для рассола: 450 мл воды, 1 ст. ложка соли, корень хрена.

Свежесобранные огурцы вымыть, уложить в банку с укропом, чесноком, листьями черной смородины и дуба, добавить жгучий перец по вкусу. Если огурцы собраны заранее, вымочить их в холодной воде не менее 6 ч. В банку влить холодный рассол, прикрыть крышкой. Выдержать около двух недель при комнатной температуре. После этого рассол слить, процедить и снова залить им огурцы. Добавить недостающее количество рассола (огурцы впитают часть жидкости).

Простерилизовать, укупорить банки, остудить. Хранить в прохладном месте.



Соленые помидоры с кукурузой

10 кг бурых помидоров, 5 кг молодых початков кукурузы с листьями, 100 г листьев черной смородины,



200 г укропа, 100 г зелени петрушки, 5 горошин черного перца, 500 г соли.

Помидоры вымыть, обсушить. Листья черной смородины ошпарить крутым кипятком. Листья и початки кукурузы вымыть в холодной воде. Укроп и петрушку вымыть, обсушить. Початки нарезать кружочками

На дно тары для засолки уложить листья черной смородины, на них – кукурузные листья, затем слоями помидоры, укроп, петрушку, перекладывая слои помидоров кружочками кукурузы. Добавить перец. Накрыть все листьями кукурузы, залить водой. Соль поместить в марлевый мешочек и положить на кукурузные листья так, чтобы он был погружен в воду. Прижать деревянным кружком и положить гнет.



Грибы, засоленные холодным способом

10 кг грибов (груздей, сыроежек, рыжиков, волнушек и пр.), 2 лавровых листа, душистый перец горошком, укроп, листья черной смородины, вишни и дуба, 400–600 г соли.

Грибы перебрать, очень тщательно вымыть (грузди предварительно вымочить в холодной воде в течение нескольких дней, меняя воду, пока не уйдет горечь).

Дно посуды для засолки выстлать травами с пряностями. На них слоями в 5–8 см выложить грибы шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью. Верхний слой накрыть травами с пряностями, накрыть салфеткой, положить на нее кружок, придавить гнетом. По мере оседания засоленных грибов емкость можно дополнять, добавляя травы и соль (40–60 г на 1 кг свежих грибов). Рыжики готовы через 5–6 дней, грузди – через 30–35 дней, сыроежки и



волнушки – через 40 дней, валуи – через 50 дней. Если в одну емкость сложены разные грибы, их нужно выдерживать до готовности тех, что засаливаются дольше всех.



Грибы, засоленные горячим способом (вариант 1)

Свежие грибы, лист черной смородины, укроп, чеснок, соль.

Грибы (смесь) очистить, вымыть, крупно нарезать, отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, остудить. Отвар процедить.

Грибы круто посолить крупной солью, добавить лист черной смородины и укроп по вкусу, чеснок дольками или крупно нарезанный. Перемешать, влить столько отвара, чтобы он едва покрывал грибы. Накрыть марлей или полотняной салфеткой, прижать кружком, положить гнет.

Грибы можно есть через несколько дней. Салфетку время от времени стирать, кружок и гнет – мыть. Образующуюся плесень удалять.



Грибы, засоленные горячим способом (вариант 2)

На 1 кг сырых грибов (белых, подосиновиков, рыжиков, подберезовиков, маслят, моховиков и др.): 2 листа черной смородины, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, 2 ст. ложки соли.



На 1 кг отварных грибов: укроп, листья черной смородины или вишни, чеснок, 1,5–2 ст. ложки соли.

Грибы очистить, тщательно вымыть, крупно нарезать, отварить с указанными травами и специями в течение 20–30 мин, снимая пену. Отвар слить, грибы промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Отваренные грибы засолить так же, как холодным способом (можно влить немного холодной кипяченой воды).

Грибы, приготовленные горячим способом, можно есть через несколько дней. Хранить их нужно в рассоле, время от времени промывая салфетку, кружок и гнет. Образующуюся плесень надлежит аккуратно удалять.

МАРИНАДЫ



Маринад для грибов

На 1 л воды: 250 мл 9%-го уксуса, 2 ст. ложки сахара, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, корица, листья черной смородины, зонтики укропа, 4 ч. ложки соли.

Ингредиенты соединить, перемешать до растворения сахара и соли, довести до кипения, снять с огня и дать настояться.



Маринад для грибов и овощей

На 1 л воды: 1 ст. ложка сахара, 4 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ч. ложка 80%-й уксусной эссенции, 1,5 ч. ложки соли.

В воду положить сахар, перец, гвоздику, лавровый лист, лимонную кислоту и соль, перемешать, довести



до кипения. Кипятить в течение 20 мин, затем влить эссенцию, снова довести до кипения и снять с огня.



Маринад для огурцов, помидоров и лука

На 1 л воды: 150 мл уксуса, 1 зонтик укропа, корень хрена, 2–2,5 ст. ложки сахара, 2–2,5 ст. ложки соли.

Ингредиенты соединить, перемешать, довести до кипения. Кипятить около 10 мин и снять с огня.



Маринад для непастеризованных овощей

9 л воды, 350 мл 80%-й уксусной эссенции, 2,5 кг сахара, 200 г листьев черной смородины, 80 г эстрагона, 10 г лавровых листьев.

Сахар растворить в воде, добавить черную смородину, эстрагон и лавровый лист, довести до кипения, влить уксусную эссенцию и снять с огня.



Острый маринад

7,2 л воды, 350 мл 80%-й уксусной эссенции, 2,5 кг сахара, 9 г корицы, 3–4 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, 150 г соли.



Сахар и соль растворить в воде, добавить корицу, гвоздику и перец, довести до кипения, влить уксусную эссенцию и снять с огня.

Такой маринад используется для маринования слив, яблок, вишен, черной и красной смородины, кизила.



Кисло-сладкий маринад

8 л воды, 150 мл 80%-й уксусной эссенции, 3,8 кг сахара, 3 г корицы, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 лавровых листа, 15 г эстрагона или чабера.

Сахар растворить в воде, добавить корицу, гвоздику, лавровый лист, эстрагон или чабер, довести до кипения, влить уксусную эссенцию и снять с огня.

Такой маринад используется для маринования слив и черешни.



Маринованный стручковый перец

1 кг сладкого перца, 200 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 200 г цветной капусты, 4 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Для маринада: 1 л воды, 1 л уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки соли.

Перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать вдоль полосками. Капусту разобрать на маленькие соцветия. Корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать.



На дно эмалированной посуды положить две дольки чеснока, а на него вперемежку – перец, коренья, капусту. Сверху положить оставшийся чеснок. Слои пересыпать небольшим количеством черного перца и соли. Прижать, чтобы овощи дали сок, залить горячим маринадом и дать настояться в течение 10–12 ч. После этого маринад слить, довести его до кипения и снова залить овощи. Выдержать, пока маринад не остынет, затем снова его слить, довести до кипения. Овощи разложить по банкам, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и укупорить.



Маринованная дыня

На 10 литровых банок: 8 кг мякоти дыни без семян, 1 кг сахарной пудры, 10–12 ч. ложек белого имбиря, 100 бутонов гвоздики, 3 л 5%-го уксуса.

Мякоть дыни нарезать небольшими кусочками, пересыпать смесью сахарной пудры и имбиря, залить уксусом и оставить на день. После этого жидкость слить, добавить в нее гвоздику и довести до кипения. В кипящий маринад положить кусочки дыни, довести до кипения, снять с огня и остудить. Дыню вместе с маринадом разложить по банкам и укупорить их.



Маринованные баклажаны

5–6 средних баклажанов, зелень петрушки, зелень сельдерея, чеснок, черный молотый перец, соль.



Для маринада: на 1 л воды – 1 л 9%-го уксуса, черный перец горошком, 80 г соли.

Баклажаны вымыть, обрезать с двух сторон, ложкой удалить мякоть, посолить изнутри, дать настояться в течение 1 ч. После этого залить баклажаны кипящей водой на 5 мин, аккуратно отжать и остудить.

Приготовить начинку. Вымытую зелень петрушки и сельдерея мелко нарезать, чеснок порубить. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Баклажаны заполнить начинкой, обернуть листьями сельдерея, плотно уложить в банку, залить маринадом. Банки закрыть и хранить в прохладном месте.



Баклажаны «Грибы»

4 кг баклажанов, 1,5 кг сладкого перца, 400 г чеснока, 500 мл растительного масла, 25 г зелени петрушки, 25 г зелени укропа, жгучий стручковый перец, соль.

Для маринада: 1,2 л воды, 8 ст. ложек уксуса, 5 ст. ложек соли.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать, дать настояться в течение получаса. Затем баклажаны отжать, обжарить в растительном масле.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Чеснок нарезать тонкими пластинками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Жгучий перец (количество – по вкусу) вымыть, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой.



Обжаренные баклажаны остудить, сложить в эмалированную посуду слоями, перемежая их сладким перцем, чесноком, зеленью и жгучим перцем. Прижать гнетом, залить маринадом. Выдержать в течение 20 ч, после чего перемешать, разложить по банкам, простерилизовать и укупорить.



Острые маринованные баклажаны

2 кг баклажанов, 3 стручка сладкого перца, 1 стручок жгучего перца, 100 г растительного масла, 100 мл уксуса, чеснок, растительное масло для обжаривания, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать крупными кубиками, посолить, дать настояться в течение 4 ч.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок. Жгучий перец вымыть, очистить от семян. Сладкий и жгучий перец пропустить через мясорубку вместе с чесноком (количество – по вкусу), добавить уксус и масло, перемешать.

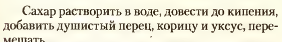
Баклажаны обжарить до золотистого цвета, соединить с перечной смесью, перемешать, разложить по банкам. Банки закрыть.



Маринованная вишня

Для маринада: на 1 л воды – 700 г сахара, 0,75 стакана уксуса, 7–10 горошин душистого перца, небольшой кусочек корицы.





Сахар растворить в воде, довести до кипения, добавить душистый перец, корицу и уксус, перемешать.

Вишню вымыть, разложить по стеклянным банкам, залить горячим маринадом, простерилизовать в течение 3–5 мин и укупорить.

Вишню с косточками долго хранить нельзя.



Маринованные кабачки и патиссоны

10 кг кабачков и патиссонов, 200 г укропа, 100 г эстрагона, 80 г хрена, 200 г листьев черной смородины или вишни.

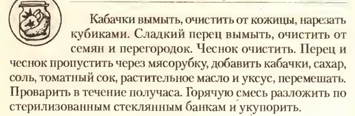
Для маринада: 5,7 л воды, 3,3 л 9%-го уксуса, 500 г сахара, 500 г соли, черный перец горошком.

Мелкие кабачки и патиссоны вымыть, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой, срезать верхушки, уложить в банки рядами, плотно прижимая друг к другу. На дно банок и между рядами положить укроп, эстрагон, хрен, а также листья смородины или вишни. Залить два — четыре раза кипящей несоленой водой, каждый раз выдерживая в ней заготовки по 3–4 мин. После этого залить горячим маринадом и укупорить.



Маринованные кабачки

3 кг кабачков, 4 стручка сладкого перца, 100 г чеснока, 750 мл томатного сока, 70 мл 6%-го уксуса, 1 стакан сахара, 250 г растительного масла, 2 ст. ложки соли.



Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок. Чеснок очистить. Перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить кабачки, сахар, соль, томатный сок, растительное масло и уксус, перемешать. Проварить в течение получаса. Горячую смесь разложить по стерилизованным стеклянным банкам и укупорить.



Маринованные грибы (вариант 1)

Свежие грибы, лавровый лист, черный перец горошком. Для маринада: уксус, сахар, соль.

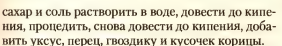
Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать, отварить в подсоленной воде до готовности. Добавить сахар по вкусу, влить столько уксуса, чтобы маринад получился очень острым. В стеклянные банки положить по 2–3 лавровых листа и несколько горошин перца. Грибы вместе с маринадом разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.



Маринованные грибы (вариант 2)

На 1 кг грибов: 400 мл воды, 100 мл уксуса, 1–1,5 ст. ложки сахара, 6 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, корица, 1–1,5 ст. ложки соли.

Грибы очистить, вымыть, нарезать, отварить до готовности в подсоленной воде с небольшим количеством лимонной кислоты, откинуть на дуршлаг, обсушить. Разложить по банкам, залить маринадом. Для маринада





сахар и соль растворить в воде, довести до кипения, процедить, снова довести до кипения, добавить уксус, перец, гвоздику и кусочек корицы.

Банки прикрыть крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70° С, простерилизовать: пол-литровые банки – в течение получаса, литровые – в течение 40 мин. Банки укупорить.



Маринованные грибы (вариант 3)

На 1 кг грибов: 1,5 ст. ложки сахара, 250 мл уксуса, 6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, корица, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать.

Приготовить маринад. В воде растворить соль и сахар, влить уксус, довести до кипения. Снять с огня, процедить. В процеженный маринад положить грибы и варить до готовности (грибы должны осесть на дно посуды, а маринад – стать прозрачным). Добавить душистый перец, лавровый лист и кусочек корицы, снова довести до кипения.

Разложить грибы вместе с маринадом, поставить в большую кастрюлю с водой, нагретой до 70° С, простерилизовать: пол-литровые банки – в течение 20 мин, литровые – в течение получаса. Банки укупорить.



Маринованная белокочанная капуста

Для маринада: на 1 л воды – 200 мл 9%-го уксуса, 120 г сахара, 5 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, корица, 80 г соли.



Капусту тонко нашинковать, пробланшировать в течение 2–3 мин, разложить по стеклянным банкам. Залить горячим маринадом так, чтобы уровень маринада превышал уровень капусты. Банки простерилизовать: пол-литровые – в течение 12 мин, литровые – в течение 15 мин, – а затем укупорить.



Маринованная капуста с орехами

1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 100 г толченых ядер грецких орехов, 2–3 ст. ложки 6%-го уксуса, чеснок, красный молотый перец, соль.

Капусту тонко нашинковать, пробланшировать в течение 1–2 мин, обдать холодной водой. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок (количество – по вкусу) – тонкими пластинками. Капусту соединить с луком и чесноком, добавить орехи, посолить и поперчить по вкусу, влить уксус, перемешать. Получившуюся смесь выложить в эмалированную посуду, довести до кипения, сразу же разложить по стеклянным банкам и укупорить.

Если жидкости окажется мало, можно добавить немного кипяченой воды.



Капуста, маринованная со сладким перцем

1 кг белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1–2 луковицы, 50 г соли, семена тмина или укропа.



Для маринада: на 1 л воды – 450 мл уксуса, 200–300 г сахара.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, пробланшировать в течение 5 мин, а затем сразу же остудить в холодной воде и мелко нарезать. Лук нарезать маленькими кубиками.

Ингредиенты соединить, добавить семена тмина или укропа по вкусу, посолить, перемешать.

Смесь разложить по подготовленным банкам, залить горячим маринадом так, чтобы маринад полностью покрывал смесь. Стерилизовать при температуре 90° С: пол-литровые банки – в течение 15 мин, литровые – в течение 20 мин. Банки укупорить.



Маринованный репчатый лук

750 г мелкого репчатого лука, 600 мл воды, 600 мл уксуса, 175 г сахара, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха, 10 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 75 г соли.

Лук очистить, выложить на блюдо в один слой. Соль растворить в воде, довести до кипения. Получившимся рассолом залить лук и оставить на ночь. После этого лук извлечь, в рассол добавить уксус, сахар, мускатный орех, душистый перец и гвоздику, довести до кипения, накрыть посуду крышкой.

Кипятить на слабом огне в течение 5 мин, положить лук, кипятить еще в течение 5–7 мин – до тех пор, пока луковицы не станут прозрачными.



Лук разложить по стерилизованным банкам, маринад процедить и залить им лук. Банки закрыть крышками и поставить в темное место на 4–5 дней.



Маринованная свекла

Свекла, корень хрена, кислые яблоки, уксус, сахар, молотая корица, гвоздика, соль.

Свеклу вымыть, запечь в духовке, остудить, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень хрена очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать ломтиками. Свеклу и яблоки разложить по банкам, выкладывая слоями. Каждый слой пересыпать хреном.

Приготовить маринад: уксус соединить с сахаром и солью, перемешать, добавить гвоздику и корицу, довести до кипения, слегка охладить.

Свеклу с яблоками залить маринадом, банки укупорить.



Маринованные белые грибы

На трехлитровую кастрюлю: 2 ст. ложки 9%-го уксуса, 1–2 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, 1–2 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца, 3–4 ст. ложки соли.

Грибы очистить, тщательно вымыть, нарезать, залить водой и поставить посуду на огонь. Варить около

получаса на среднем огне, постоянно снимая образующуюся пену. Затем положить сахар и соль, варить еще примерно 10 мин. После этого добавить гвоздику, лавровый лист и перец, влить уксус, снять посуду с огня и дать слегка настояться.

Стеклянные банки и завинчивающиеся крышки вымыть с содой, разложить в них грибы, заполнив банки примерно до половины, влить по 1–2 ст. ложки уксуса, перемешать, залить отваром, в котором варились грибы. Закрыть крышками.

Хранить грибы в холодильнике.



Маринованные подосиновики, подберезовнкн или маслята

1 кг грибов, 1 луковица, 60–70 мл 30%-й уксусной кислоты, 1–2 стакана воды, 0,5 ч. ложки сахара, 2 лавровых листа, 12 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, мускатный орех, 2 ч. ложки соли.

Грибы очистить, тщательно вымыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Крупные грибы нарезать, мелкие оставить целыми. Положить грибы в кастрюлю со смоченным дном, посыпать солью, прогреть, пока они не выделят сок. В образовавшейся жидкости отварить грибы в течение 5–10 мин, постоянно помешивая, затем положить лук, нарезанный полукольцами, сахар, лавровый лист, черный и душистый перец, немного мускатного ореха, влить воду и уксусную кислоту, перемешать, слегка прогреть, разложить по стерилизованным банкам и укупорить их.

Готовый маринад получится темным.



Чтобы приготовить светлый маринад, нужно соединить воду, сахар и уксусную кислоту, довести до кипения, добавить лавровый лист, черный и душистый перец, немного мускатного ореха, снова довести до кипения. Грибы, проваренные в собственном соку, откинуть на дуршлаг, обсушить, переложить в маринад, прогреть, разложить по стерилизованным банкам и укупорить.



Маринованные лисички

1 кг грибов, 0,3 стакана воды, 120–140 мл 8%-го уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, корица, 1 ст. ложка соли.

Грибы тщательно вымыть, удалить ножки. Шляпки отварить в подсоленной воде в течение 20–30 мин, откинуть на дуршлаг и обсушить.

В воде растворить соль, влить уксус, перемешать, довести до кипения. Добавить грибы, варить на среднем огне в течение 20–25 мин, после чего положить сахар, лавровый лист, гвоздику и кусочек корицы. Снова довести до кипения, снять с огня и остудить. Разложить грибы по стерилизованным банкам и укупорить.



Марииоваииые сыроежки

1 кг мелких грибов, 500 мл воды, 50–70 мл 30%-й уксусной кислоты, 10 очень мелких луковиц, 0,5 ч. ложки сахара, 2 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 15 горошин душистого перца, 1 ст. ложка соли.

Грибы очистить, тщательно вымыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. В воде растворить сахар и соль, добавить лавровый лист, перец, гвоздику и целые луковицы, проварить, влить уксус, довести до кипения. После этого положить сыроежки, варить еще в течение 5–7 мин.

Горячие грибы вместе с луковицами разложить по стерилизованным банкам, а маринад проварить еще в течение нескольких минут. Затем залить грибы кипящим маринадом и укупорить банки.



Маринованные рыжики

1 кг мелких рыжиков, 500 мл воды, 50–70 мл 30%-й уксусной кислоты, 0,5 ч. ложки сахара, 1 лавровый лист, 6–8 горошин черного перца, 2–3 ч. ложки соли.

Грибы тщательно промыть в нескольких водах, залить водой, добавить сахар, соль, лавровый лист и перец. Варить, помешивая, в течение 15–20 мин (следить, чтобы грибы не пригорели). Количество жидкости должно увеличиться, так как рыжики выделяют сок. Затем влить уксусную кислоту и варить еще в течение 3–5 мин. Горячие грибы вместе с маринадом разложить по разогретым банкам и сразу же закрыть их. Маринад должен получиться темным.



Маринованный чеснок

500 г чеснока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции, лавровый лист, гвоздика, корица,



душистый перец горошком, черный перец горошком, 1 ст. ложка соли.

Чеснок разобрать на дольки, очистить, тщательно вымыть в холодной воде, разложить по стеклянным банкам.

В воде растворить сахар и соль, добавить по вкусу лавровый лист, гвоздику, корицу, душистый и черный перец, довести до кипения, влить уксусную эссенцию, снова довести до кипения и слегка остудить (примерно до 80° С).

Чеснок залить горячим маринадом залить чеснок, прикрыть банки крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70° С, довести воду до кипения. Простерилизовать: пол-литровые банки – в течение 5 мин, литровые – в течение 8 мин. После этого банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить.



Маринованные помидоры

На литровую банку: 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 0,25 стручка красного жгучего перца, 4 бутона гвоздики.

Для маринада: на 1 л воды – 50 г сахара, 3 ч. ложки уксусной эссенции, 50 г соли.

Мелкие помидоры (зеленые, розовые или бурые) тщательно вымыть, обсушить, с помощью деревянной зубочистки возле плодоножек сделать по 5–6 проколов. По стерилизованным или вымытым с содой банкам разложить лавровый лист, черный и жгучий перец и гвоздику, сверху выложить помидоры.

Приготовить маринад. Соль и сахар растворить в воде, довести до кипения, влить уксусную эссенцию,



перемешать и снова довести до кипения. Снять с огня. Горячим маринадом залить помидоры.

Пастеризовать при температуре 85° С (литровые банки – в течение 20 мин), а затем укупорить.



Помидоры, маринованные в яблочном соке

1 кг помидоров, 1,5 л свежевыжатого яблочного сока, 1 ст. ложка соли.

Мелкие помидоры тщательно вымыть, обсушить, с помощью деревянной зубочистки возле плодоножки сделать несколько проколов. Разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам, залить кипящей водой. Через 10 мин воду слить и снова залить помидоры кипящей водой. Через 15–20 мин воду слить. Яблочный сок соединить с солью, довести до кипения, залить им помидоры. Банки укупорить, перевернуть вверх дном и остудить.



Помидоры, маринованные по-грузински

2 кг помидоров, 7–10 долек чеснока, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 0,5 стручка жгучего перца, 0,75 стакана уксуса, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 ч. ложка сушеной мяты, 0,5 ч. ложки сушеного базилика, 0,5 ч. ложки сушеного эстрагона.

Помидоры вымыть, залить кипящей водой и выдержать в течение 20 мин. После этого каждый помидор разрезать на четыре части.



Ядра грецких орехов порубить. Чеснок мелко нарезать. Жгучий перец мелко нарезать. Орехи, чеснок и перец растереть в ступке, отжать сок. К отжатой смеси добавить кориандр, мяту, базилик, эстрагон, уксус, перемешать. Помидоры разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам, пересыпая пряной ореховой смесью. Сверху налить сок, отжатый от смеси. Банки укупорить и поставить в холодное место. Когда помидоры пожелтеют – они готовы для употребления.



Маринованный виноград

600 г винограда, маринад.
Для маринада: 400 мл воды, 70 г сахара, 25 мл 9%-го уксуса, 3 бутона гвоздики, корица.

Виноград вымыть, обсушить, разложить в банки. В воде растворить сахар, добавить уксус, положить гвоздику, маленький кусочек корицы, довести до кипения, снять с огня и слегка остудить (примерно до 90° С). Горячим маринадом залить ягоды, прикрыть банки крышками и простерилизовать. Литровые банки стерилизуют в течение 20 мин, трехлитровые – в течение 25 мин. Горячие банки закатать.



Тыква по-нормандски

700 г мякоти тыквы, 150 мл свежевыжатого яблочного сока, 150 мл 9%-го уксуса, 2 ч. ложки сахара, гвоздика, семена горчицы, черный перец горошком, душистый перец горошком, 2 ч. ложки соли.

Тыкву нарезать кубиками. Яблочный сок соединить с уксусом, сахаром и солью, перемешать, довести до кипения. В кипящую смесь порциями выкладывать кубики тыквы, выдерживать их в течение 5 мин, а затем раскладывать в разогретые банки, на дно которых положено по кусочку корицы. После того как вся тыква будет готова, в оставшийся маринад положить гвоздику, семена горчицы, черный и душистый перец по вкусу, перемешать, довести до кипения. Горячим маринадом залить тыкву. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поместить в прохладное темное место. Через месяц тыква готова.



Капуста, маринованная со свеклой

700 г белокочанной капусты, 600 г свеклы.
Для маринада: 125 мл 9%-го уксуса, 0,5 стакана соли, кипяченая вода.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, вымыть. Разрезать кочан на четыре части вместе с кочерыжкой. Свеклу вымыть, очистить, нарезать ломтиками.

Капусту и свеклу выложить рядами в тару для маринования, залить смесью кипяченой воды, уксуса и соли, накрыть деревянным кружком, прижать гнетом. Время маринования — семь дней.



Маринованные абрикосы

На 10 литровых банок: 2,4 л воды, 500 мл 6%-го уксуса, 1,1 кг сахара, 25 г соли.



На одну банку: 3–4 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, корица.

Плотные, не очень спелые абрикосы вымыть, обсушить (косточки не вынимать).

Литровые банки простерилизовать или вымыть с содой. На дно каждой банки положить гвоздику, душистый перец и кусочек корицы. Сверху выложить абрикосы.

Приготовить маринад. Соль и сахар растворить в воде, довести до кипения, влить уксус, снова довести до кипения, снять с огня и остудить до 70–80° С. Горячим маринадом залить абрикосы.

Банки прикрыть крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60° С (вода должна не доходить до горлышка банки на 3–4 см). Нагреть воду примерно до 90° С и стерилизовать в течение 35–40 мин. Затем банки укупорить, перевернуть вверх дном и остудить.



Баклажаны, маринованные со сладким перцем и зеленью

1 кг баклажанов, 2–3 головки чеснока, 15 стручков сладкого перца, 50 г зелени петрушки, 25 г зелени сельдерея, 25 г мяты, 2 стакана 3%-го уксуса, 1 л воды, 8 ст. ложек соли.

Баклажаны вымыть, обсушить, надрезать вдоль пополам, очистить от семян, посыпать 5 ст. ложками соли, выдержать в течение 3–4 ч, затем залить водой, довести до кипения, проварить в течение 2–3 мин.

Воду слить, баклажаны прижать гнетом и выдержать в течение суток.

Перец вымыть, очистить от семян и перегородок, мелко порубить. Чеснок измельчить. Петрушку, сельдерей и мяту вымыть, обсушить, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, перемешать, залить уксусом, дать настояться в течение 24 ч. Получившейся смесью начинить баклажаны, разложить их в банки, залить смесью 1 л воды и 3 ст. ложек соли, банки укупорить.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ



Баклажаны с помидорами и перцем

На 10 пол-литровых банок: 3,5 кг баклажанов, 1,2 кг сладкого перца, 500 г помидоров, 200 мл 6%-го уксуса, 100 г соли.

Баклажаны вымыть, обсушить, запечь в духовке до готовности (баклажаны должны стать очень мягкими), очистить от кожицы. Сладкий перец вымыть, обсушить, запечь в духовке до готовности, очистить от кожицы, плодоножек и семян. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками.

В стерилизованные или вымытые с содой банки уложить слоями помидоры, перец и баклажаны. В каждую банку положить по 10 г соли и влить по 20 мл уксуса. Стерилизовать при температуре 100° С в течение 50 мин (литровые банки стерилизовать в течение 1,5 ч).



Баклажаны по-гречески

На 10 пол-литровых банок: 3,6 кг мелких баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, 150 г укропа, 150 г зелени



петрушки, 2,5 кг помидоров (или 500 г томатной пасты), 700 г рафинированного растительного масла, 100 г сахара, черный молотый перец, душистый молотый перец, 90 г соли.

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, на каждом сделать вдоль глубокий надрез. Масло прокалить, обжарить в нем баклажаны. Лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и зелень соединить, добавить 40 г соли, перемешать. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, размять, посолить, добавить сахар, перемешать, довести до кипения, снять с огня. Баклажаны нафаршировать смесью лука и зелени.

Часть томатной пасты (приготовленной из помидоров или готовой, которую также надо прогреть с сахаром) разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам. Сверху выложить нафаршированные баклажаны, залить горячей томатной пастой. Банки простерилизовать при температуре 100° С в течение 1 ч (литровые банки — в течение 100 мин) и укупорить.



Грибы в томатном соусе

На 1 кг грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят, рыжиков, лисичек или шампиньонов): 200 г томатной пасты, 200 мл воды, 50–60 г растительного масла, 40 мл уксуса, 40–50 г сахара, 4 лавровых листа, 15–20 г соли.

Грибы очистить, тщательно вымыть. Мелкие оставить целыми, у крупных ножки отделить от шляпок, крупно нарезать. Отварить в подсоленной воде с небольшим количеством лимонной кислоты, на слабом огне, по-



мешивая и снимая пену, пока грибы не осядут на дно. Снять с огня, откинуть на дуршлаг, обсушить.

Отваренные грибы потушить с растительным маслом, томатной пастой, водой, уксусом и сахаром.

Горячие тушеные грибы разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам, прикрыть их крышками, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70° С. Пол-литровые банки стерилизовать в течение получаса, литровые – в течение 40 мин. Укупорить.



Консервированные очищенные помидоры

Для заливки: на 1 л воды – 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты, 15–20 г соли.

Зрелые мелкие помидоры опустить в кипящую воду на 1–2 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, очистить от кожицы.

В стерилизованные или вымытые с содой банки влить по 2 ст. ложки растительного масла, положить помидоры, влить горячую заливку. Пастеризовать при температуре 90° С: поллитровые банки – в течение получаса, литровые – в течение 35 мин, двухлитровые – в течение 40 мин. Укупорить.



Консервированная цветная капуста

На литровую банку: 600 г соцветий цветной капусты, 300 мл воды, 1 ч. ложка соли без верха.

Соцветия цветной капусты вымочить в 7%-м рассоле (на 1 л воды 70 г соли) в течение 1–2 ч. Затем капусту промыть, разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам, залить горячим 2%-м рассолом (на 1 л воды 20 г соли). Банки укупорить, простерилизовать в течение 1 ч, а затем остудить.



Цветная капуста, консервированная с орехами

На 600–700 г цветной капусты: 150–200 г репчатого лука, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки 6%-го уксуса, красный молотый перец, 30 г соли.

Капусту разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 5 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

Лук и чеснок мелко нарезать, соединить с капустой, поперчить по вкусу, посолить, добавить уксус, перемешать. Получившуюся смесь разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам. Простерилизовать: пол-литровые банки – в течение 15 мин, трехлитровые – в течение получаса. Банки укупорить.



Огурцы, консервированные с водкой

На 10 кг огурцов: 2 корня хрена, 5 листьев хрена, 2 головки чеснока, 1 стручок жгучего перца, 5 стручков сладкого перца, 20 листьев черной смородины, 20 листьев вишни, 25–30 г зонтиков укропа, 3–4 веточки сельдерея с корнями.



Для рассола: на 10 л воды – 250 мл водки, 8–10 ст. ложек уксуса, 1 литровая банка соли.

Некрупные свежесобранные огурцы перебрать, промыть. (Если огурцы собраны заранее, вымочить в холодной воде в течение 5–6 ч.) Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать широкими полосками. Жгучий перец вымыть, очистить от семян, мелко нарезать. Корни хрена и сельдерея очистить, нарезать небольшими кусочками. Чеснок разобрать на дольки, очистить.

Листья черной смородины, хрена и вишни вымыть, выстлать ими дно стерилизованных или вымытых с содой банок. Сверху положить укроп, листья и кусочки корня сельдерея, полоски сладкого перца, кусочки жгучего перца, чеснок. Затем плотно уложить огурцы. Между ними можно проложить листья смородины, вишни, сельдерея.

Приготовить рассол: соль растворить в воде, добавить водку и уксус, довести до кипения и снять с огня.

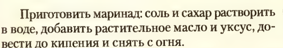
Огурцы залить горячим рассолом, прикрыть банки крышками и оставить на один день. На следующий день долить рассол, крышки закатать.



Консервированные помидоры (вариант 1)

Для маринада: 3 л воды, 6 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 7 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек соли.

Крупные помидоры вымыть, нарезать дольками, разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам. Сверху положить несколько колечек репчатого лука и зелень по вкусу (зелень можно не класть).





Приготовить маринад: соль и сахар растворить в воде, добавить растительное масло и уксус, довести до кипения и снять с огня.

Помидоры залить маринадом, прикрыть крышками, простерилизовать в течение 5–7 мин и укупорить банки.



Консервированные помидоры (вариант 2)

Для заливки: на 1 л воды – 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты, 15–20 г соли.

Мелкие помидоры вымыть, с помощью деревянной зубочистки сделать несколько проколов возле плодоножки, разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам.

Приготовить заливку: сахар и соль растворить в воде, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и снять с огня.

Помидоры залить горячей заливкой. Пастеризовать при температуре 90° С: пол-литровые банки – в течение получаса, литровые – в течение 35 мин, двухлитровые – в течение 40 мин. Укупорить.



Консервированные помидоры (вариант 3)

Для заливки: на 1 л воды – 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты, 15–20 г соли.

Мясистые помидоры вымыть, опустить в кипящую воду на 1–2 мин, откинуть на дуршлаг, остудить под



струей холодной воды, очистить от кожицы. Каждый помидор разрезать на две – четыре части, разложить по стерилизованным или вымытым с содой банкам.

Приготовить заливку: сахар и соль растворить в воде, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и снять с огня.

Помидоры залить горячей заливкой. Пастеризовать при температуре 90° С: пол-литровые банки – в течение получаса, литровые – в течение 35 мин, двухлитровые – в течение 40 мин.



Бланшированные помидоры в яблочном соке

Для заливки: на 1 л свежевыжатого яблочного сока – 30 г сахара, 30 г соли.

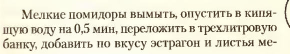
Мелкие помидоры вымыть, опустить в кипящую воду на 0,5 мин, переложить в трехлитровую банку, добавить 8–10 листьев лимонника.

Сок довести до кипения, растворить в нем сахар и соль, залить помидоры. Когда сок остынет, слить его, снова довести до кипения и опять залить помидоры. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Деликатесные помидоры

Для заливки: на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, 50 г меда, 50 г соли.





Мелкие помидоры вымыть, опустить в кипящую воду на 0,5 мин, переложить в трехлитровую банку, добавить по вкусу эстрагон и листья мелиссы.

Приготовить заливку: смесь воды и сока красной смородины довести до кипения, растворить в ней мед и соль и снова довести до кипения.

Помидоры залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить помидоры. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Помидоры с крыжовником

Для заливки: на 1 л воды — 50 г сахара, 50 г соли.

Помидоры вымыть, опустить на 0,5 мин в кипящую воду, переложить в трехлитровую банку. Крыжовник перебрать, очистить от хвостиков, вымыть, пересыпать им помидоры.

Приготовить заливку: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соль.

Помидоры залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить помидоры. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Помидоры с чесноком

Для заливки: на 1 л свежевыжатого яблочного сока — 50 г сахара, 50 г соли.



Помидоры вымыть, опустить на 0,5 мин в кипящую воду, извлечь, остудить. С помощью деревянной зубочистки возле плодоножек сделать несколько проколов. Плоды переложить в трехлитровую банку. Чеснок разобрать на дольки, очистить, пересыпать им помидоры.

Приготовить заливку: сок довести до кипения, растворить в нем сахар и соль.

Помидоры залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить помидоры. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Консервированные кабачки (вариант 1)

Для заливки: 250 мл свежевыжатого яблочного сока, 250 мл растительного масла, 250 мл воды, 50 г тертого чеснока, 30 г сахара, 30 г соли.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой, сложить в трехлитровую банку.

Приготовить заливку: смешать сок, масло и воду, довести до кипения, растворить сахар и соль, добавить чеснок, перемешать.

Кабачки залить горячей заливкой, банку укупорить.



Консервированные кабачки (вариант 2)

На трехлитровую банку: 250 г растительного масла, 250 мл свежевыжатого сока свеклы, 250 мл



свежевыжатого яблочного сока, 1 ст. ложка порошка из семян укропа, 3 г лимонной кислоты.

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, уложить в банку.

Приготовить заливку: соединить масло, сок свеклы и яблочный сок, довести смесь до кипения, добавить лимонную кислоту и семена укропа, перемешать.

Кабачки залить горячей заливкой, банку укупорить.



Огурцы с яблоками

Для заливки: на 1 л воды — 50 г сахара, 50 г соли.

Мелкие огурцы и яблоки (соотношение по количеству — произвольное) обдать крутым кипятком, уложить в трехлитровую банку, пересыпав листьями лимонника.

Приготовить заливку: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соль.

Огурцы с яблоками залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить смесь. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Огурцы в виноградных листьях

Для заливки: на 1 л воды — 300 мл свежевыжатого яблочного или виноградного сока, 50 г сахара, 50 г соли.



Мелкие огурцы обдать крутым кипятком, а затем холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в трехлитровую банку.

Приготовить заливку: соединить воду и сок, довести до кипения, растворить в смесь сахар и соль.

Огурцы залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить огурцы. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.



Огурцы в тыквенно-яблочном соке

Для заливки: на 1 л свежего тыквенного сока — 300 мл свежевыжатого яблочного сока, 50 г сахара, 50 г соли.

Мелкие огурцы обдать крутым кипятком, положить в трехлитровую банку.

Приготовить заливку: соединить тыквенный и яблочный сок, довести до кипения, растворить в смеси сахар и соль.

Огурцы залить горячей заливкой. Когда она остынет, заливку слить, снова довести до кипения и опять залить огурцы. Процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банку укупорить.

СОДЕРЖАНИЕ



Издание для досуга

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Художник *А. Г. Вайник*
Верстка *А. Г. Вайник*
Корректор *И. Г. Иванова*

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
e-mail: tercia_ph@mail.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.*
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Подписано в печать 18.10.2010.
Формат 70x100 $^1/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 5 000 экз. Заказ № 8303

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-699-33860-3

9 785699 338603 >

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Очень просто!

Купить свежие или консервированные овощи и фрукты круглый год — давно уже не проблема. Но вряд ли кто-нибудь станет спорить, что продукты, купленные в магазине, не могут соперничать с ароматными солеными или маринованными грибами, хрустящими солеными огурчиками или сочными консервированными помидорами, приготовленными своими руками. Причем все это не только удивительно вкусно, но и полезно.

В этой книге вы найдете множество рецептов приготовления соленых, маринованных и консервированных овощей, фруктов и ягод, которые помогут вам радовать себя и близких вкуснейшими закусками круглый год.

ISBN 978-5-699-33860-3



